Кухня
От древности к современности
Тимофей Кочетков

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«А знали Вы откуда к нам пришла мода есть именно такие салаты, которые мы употребляем большинство в своей жизни? А знали чем именно отличается борщ от борщевика или от свекольника? И почему стейки в мировой кухне должны подаваться и готовиться именно так, а не иначе? В данной книге, я постараюсь Вам более подробно рассказать историю развития кулинарного искусства, от древности к современности…»

•

Кухня

От Древности к Современности

Введение

Однажды работая на завтраках в гостинице, я задался вопросом «Яичница и глазунья, одно и то же?». Вы наверняка скажете, что да. Однако это совсем не так! Да, блюдо готовится из одного и того же сырья, но технология приготовления совершенно разное. Оказывается, что глазунья – два яйца, обжаренные на сковороде так, что желток только снизу прожарен, а сам должен быть жидким. А вот яичница – это глазунья, только с разбитым желтком, плавно стекающим. А вот так называемый «скрамбл» – глазунья, вилкой или лопаткой, разбитая во время жарки. Хотите сказать, что это омлет? Опять же нет. Омлет – это взбитые яйца с молоком, водой или сливками. Омлет может жарится или запекаться. Если же глазунья или яичница, с любыми наполнителями является сытным блюдом, то омлет же может быть и в качестве десерта, запекающийся с различными сладкими наполнителями.

Начнем.

Соус

Считается, что слово «соус» возник от латинского «salsa», которое в Древнем Риме обозначало соленую, пряную или маринованную пищу, подававшуюся к основному блюду на манер современных пикулей. В дальнейшем, с развитием кулинарного искусства, римляне распространили «salsa» не только на соленую или приправленную пищу, но и на пюреобразные протертые овощи или овощные смеси с приправами и оливковым маслом.

Все знаменитые соуса были созданы в XVII, XVIII – начале XIX века. Характерно, что авторами соусов не гнушались выступать представители титулованной знати. Во всяком случае, молва приписывает изобретение (да-да ИЗОБРЕТЕНИЕ) соуса «Бешамель» – одного из основных соусов – Луи де Бешамелю, маркизу де Нуантель, сыну известного французского дипломата и этнографа конца XVII века Шарля Мари Франсуа де Нуантеля. Даже скромный луковый соус, вплоть до недавнего времени существовавший в нашей кухне под именем соуса «Субиз», был изобретен якобы принцессой де Субиз, супругой французского полководца Шарля де Рогана.

Однако спустя некоторого времени соус, с французского языка, означает как «подливка», которую используют в качестве жидкой приправы к гарниру или основному блюду.

И все же. Стоит ли считать, что соуса принадлежат именно к французской кухне или к кухне Древнего Рима? Ответа на этот вопрос мало кто сможет дать. Ведь, как известно, торговых путей Франции с Китаем, например, в тех временах, еще не было. Но у Китая, к примеру, уже существовали на тот момент свои виды соусов, о которых я постараюсь Вам рассказать попозже.

Ну а теперь, я бы хотел Вам рассказать по подробнее о соусе.

И так, что же это все-таки?

Давайте разберем соуса на основе бульона.

Они безусловные фавориты и ресторанной, и домашней кухни уже на протяжении многих столетий. Бульон представляет собой питательное и устойчивое основание, на которое легко ложатся различные ингредиенты, даже те, что при иных условиях не особенно «ладят» друг с другом.

Бульон сам по себе не имеет требуемой густоты, поэтому в данном классе соусов очень часто используются естественные пищевые «загустители»: мука, масло, крахмал, яичные желтки и многое другое. Самый распространенный загуститель для бульонных соусов – смесь масла и муки, поэтому их иногда называют «масляно-мучными» или просто «мучными».

Большинство производных соусов в классе бульонных, происходят от двух основных, «материнских» соусов:

– Основной белый

– Основной красный

Мировая кулинарная традиция называет их, соответственно, espagnol и veloute – так, как это принято во французской кухне, которая, собственно, развила и подняла на недосягаемую высоту этот соусный жанр.

Красный и белый соусы похожи друг на друга и имеют сходную рецептуру. Различия же заключается только в цвете и

нюансах техники приготовления. Красный соус, как и все его производные, обычно подается дичи, жирному жаренному мясу, отварным копченостям. Красные соуса – «соусы – экстраверты», они имеют ярко выраженный и легко читаемый характер, как правило, не чужды горчинки, кислинки, «остринки» или какого-нибудь приятного аромата.

Белый соус, напротив, имеет более уравновешенный, спокойный характер. Он универсальнее и хорошо подходит к рыбе, телятине, постному мясу, как жареному, так и отварному, а также к овощам.

Технологическая цепочка приготовления красного и белого основных соусов включает три главных этапа:

– Основа

– Смесь из пассированной муки и распущенного сливочного масла

– Соединение первого и второго пункта, обработка и введение вкусовых добавок.

Еще одна особенность бульонных соусов была такова, что во все времена были доступны даже для простолюдинов: мясо с костями, масло, мука и так далее.

Оба «гранда», впрочем, имеют весьма достойных отпрысков. В этом классе множество соусов, составляющих славу мировой кухни:

«Бешамель» – его «портрет» должен быть первым на почетной доске бульонных соусов, поскольку ни один ресторан мира не обходится без него. Происходит от белого основного соуса. Готовят его, добавляя к основе молоко или сливки. Сам «Бешамель» дает ряд прекрасных именитых производных соусов, например, «Субиз», «Морней», «Кардинал».

«Парижский» – из семейства белых бульонных, готовится лиированием основного соуса яичными желтками. Например, «Дипломат» и «Слоновая кость».

«Бордолез» или «Бордоский» – красный соус, специи и пряные травы для которого варятся и упариваются с красным вином, а затем в соус добавляется рубленный костный мозг.

«Миротон» – луковый соус на основе красного.

«Сальса» – красный соус с добавлением томатов, характерный для итальянской, испанской и мексиканской кухонь.

Словом, класс бульонных соусов – обширное и славное семейство. Подавляющее в нем большинство – изобретение французов

Еще один класс не менее интересных соусов – яично-масляные.

Смесь яичных желтков и масла – не менее благодатная основа для соусов, чем бульоны. Соусы этого класса весьма многолики и часто не похожи друг на друга: среди них встречаются соусы горячего и холодного приготовления, «сложносочиненные» композиции и элементарные заправки для салатов.

Как Вы уже поняли, роль загустителя в этих соусах является не мука, а яичные желтки, которые сообщают соусной основе вязкость после нагревания или взбивания.

Есть два основных родоначальника

Голландский основной, который готовится горячим способом из сливочного масла и яиц.

Майонез основной, представляющему собой приготовление холодным способом из сливочного масла и яиц.

Это два основных соуса – хороший пример того, как, пользуясь разными методами, из примерно одинаковых ингредиентов можно приготовить столь разные блюда.

Голландские соусы (яично-масляные горячего приготовления).

Родоначальниками этого могучего семейства соуса по праву можно называть «голландский основной», от которого ведут свое происхождение многочисленные производные соусы. Яично-масляная смесь – основа, которая хорошо принимает, удерживает и пускает во благо самые различные ингредиенты и вкусовые добавки.

Производные голландские соусы:

«Беарнез» или «Беарнский» – голландский основной соус смешивают со сваренными в белом вине травами.

«Московит» – готовится с добавлением красной икры.

«Нуазетт» – с добавлением молотых лесных или грецких орехов и белого вина.

«Муслин» – голландский соус с добавлением сметаны или сливок.

Соусы – майонезы (яично-масляные холодного приготовления).

В приготовлении майонезов задействуются примерно те же ингредиенты, что и в голландских соусах, но с двумя существенными различиями: масло используется исключительно растительное, а сам соус готовится взбиванием до получения устойчивой эмульсии.

Два основополагающих компонента – должны быть свежими и

качественными. Масло и яйца должны иметь одинаковую температуру. В этом соусе используют желтки и только желтки – малейшее количество белка или даже присутствие так называемого жгутика, может испортить все дело.

Первый признак порчи майонеза – его расслоение. Как только появляется явственные признаки отделения яиц от жировой основы, майонез следует отправить в мусорное ведро.

Все майонезы делятся на классы в зависимости от их жирности на высококалорийные (свыше 55%), средне калорийные (40-45%) и низкокалорийные (менее 40%).

Майонез сам по себе великолепный универсальный соус, который подойдет к самым разным блюдам – холодным и горячим, мясным и рыбным, овощным и так далее.

Самые известные майонезы в мире:

«Провансаль» – родина этого соуса Франция, основан на оливковом масле.

«Дижонский» – майонез с острой горчицей (дижонской) и взбитыми сливками.

«Тартар» или «Татарский» – майонез с рублеными каперсами, корнишонами или маринованными огурцами.

Соус «Американский» – готовится с добавления томатного кетчупа и небольшого количества бренди.

Как Вы поняли, французские повара прошлого изрядно потрудились по части яично-масляных соусов. Они их изобрели и совершенствовали в течении несколько веков.

Соусы на основе молока и молочных продуктов

Молочными соусами заправляют салаты, в них запекают рыбу и мясо, ими поливают пудинги и мороженое. И все это – произведения, выполненные на одной и той же основе.

Основы из молока и молочных продуктов имеют свои особенности: они «сглаживают», оттеняют ингредиенты и специи, которые мы привносим в процессе приготовления соуса, приглушают их вкус.

Поэтому соусы, приготовленные на основе молока и молочных продуктов, как правило, имеют спокойный и неброский характер.

Существуют основы, на которых готовят соусы:

Молоко и сливки при условии добавления пассированной муки или крахмала в качестве загустителя;

Сметана с ее изначально подходящей по консистенции густотой;

Йогурт, кефир и другие кисломолочные продукты.

В приготовлении любого молочного соуса должна стать подготовка основы – соединение молока с тем или иным загустителем. Самым часто используемым загустителем является, как вы уже догадались – пассированная мука (пшеничная, соевая, маисовая). Пассировка проводится «белым» способом, при котором мука прожаривается не очень интенсивно, до появления золотистого цвета.

Густой соус используют как начинку для фаршированных котлет из филе кур и другой птицы, крокетов и тому подобнее.

Сметана применяется для множества соусов холодного приготовления, которые подаются как заправки к салатам, фруктовым и ягодным смесям, десертам. Сметана используется и как основа для создания острых и пряных холодных соусов к рыбе и мясу. Она хорошо смешивается и образует сбалансированные по вкусу холодные смеси с различными соками, фруктовыми и ягодными пюре, мелкорубленной зеленью, томатным пюре, тертым хреном и даже горчицей.

Сметанные соусы не только подаются к столу, но и широко используются в процессе тушения основного блюда (мяса, рыбы), способствуя сохранению его сочности и умягчению текстуры.

Соуса на основе йогурта, кефира и других кисломолочных продуктов, готовятся быстро (3-7 минут), смотрятся необычно и свежо, куда полезнее проваренных «бульонных» и «голландских» соусов.

Вся прелесть соуса на подобной основе может раскрыться только при использовании в качестве вкусовых добавок свежей зелени, овощей, фруктов или ягод. Такие соусы свойственны азиатской кулинарной культуре.

Ну а теперь поговорим о соусах на растительной основе.

Соусы, приготовленные на растительной основе – из фруктов, ягод, овощей, корнеплодов, зелени и пряностей, – по праву можно называть самыми древними в истории кулинарии. В Древней Руси, к столу подавали только фруктово-ягодные и овощные «взвары» и «взварцы». Большой популярностью пользовались брусничный, клюквенный, капустный и яблочный взвары.

Индийская кухня почти целиком основывается на растительных соусах. Как раз из индийской кулинарной традиции и пришло слово для их обозначения – «чатни», используемое сейчас во многих языках. Чатни – это остро-сладкие густые соусы со специями, которые обычно подаются как в горячем, так и в холодном виде к неострым блюдам – отварному рису, овощному

рагу, к примеру.

Итальянская и вообще южноевропейская кухня всегда имела склонность к растительным соусам. Один из самых знаменитых – «Айоли», на основе чеснока и оливкового масла, авторские права на которые оспаривают французы, итальянцы и испанцы.

Растительные соусы универсальны – их можно подавать к блюдам из мяса, рыбы и овощей.

Французы, впрочем, выделяют томатный соус, как основной, «материнский». В качестве главного компонента для приготовления основы можно использовать практически любой плод или растение, годные в пищу: бананы, ананасы, яблоки, капусту, различные ягоды, коренья и травы.

Растительные основы, как правило, весьма устойчивые и могут храниться продолжительное время. Самые востребованные в современной европейской кулинарии: томатный кетчуп, горчичный соус, соевый соус и соус из хрена.

Томатный кетчуп. Это слово собственно и означает «маринад» на одном из южнокитайских диалектов.

Готовить промышленным способом и бутилировать его начали одним из первых – в XIX веке. Одним из пионеров производства готового кетчупа стал Генри Дж. Хайнц, основатель известного и поныне мирового соусного бренда «Heinz». Кетчуп – самый популярный, если брать объемы потребления, соус в мире.

Соусы из хрена

Корень хрена употребляется в пищу в качестве лекарственного средства еще с ветхозаветных времен, по крайней мере 1200-1300 годами до нашей эры. Чтобы приготовить хороший соус из хрена, необходимо взять свежие корни. Дальнейшие операции зависят от того, какого рода соус вы хотите приготовить. Если мягкий и умеренно острый, то резаные и дробленые корни нужно сразу же залить раствором уксуса, добавив немного сахара и соли. Если же вы нацелены на острый и жгучий вкус, то размалывать корень хрена нужно крупно, потом на несколько часов поместить его в холодное место и только потом заправлять уксусом.

Соевый соус

Самый древний из всех, который до сих пор находится в кулинарном обиходе человечества. Соевый соус появился около двух с половиной тысяч лет назад. Примерно в XIII веке соевый соус постепенно перекочевал в Японию и Корею, а уж позже – в Индию.

Технологический процесс приготовления соуса подразумевает проведение ферментации (брожения) и процесс выдержки.

Соевые соуса можно разделить на светлые и темные. Светлые – менее насыщенные и более соленые – они применяются в основном при приготовлении блюда, или же непосредственно добавляется в блюдо. А вот темные – в основном используются чаще для маринадов.

Теперь бы мне хотелось напомнить Вам еще и про отечественные соуса на растительной основе.

Перечислим их, делая акцент на составе:

«Любительский острый» – алыча, яблочное пюре, томат-паста, сахар, соль, перец, гвоздика, корица, имбирь. Употребление этого соуса самостоятельно – к жареному мясу, рыбе или в качестве добавки в горячие соусы.

«Аджика» – одновременно и кулинарная заготовка, и острый соус с Кавказа. Состав: томат-паста, чеснок, укроп, кориандр, перец красный жгучий, уксус.

Это одни из основных и более популярных советских соусов. Но также есть и готовые соусы на растительной основе иностранного производства.

«Табаско» – является соусным брендом, который говорит сам за себя. Это острый перечный мексиканский соус от одноименной компании-производителя. Существует «Табаско» нескольких видов: красный – наиболее острый и зеленый – немного мягче. Несколько капель «Табаско» – верный способ легко и быстро, а самое главное эффективно, сделать любой соус более острым и пикантным.

«Уорчестерский» – широко известен в Европе и Северной Америке, включается в качестве вкусовой добавки в рецептуру многих зарубежных соусов. Но как бы ни было интересно, но в состав его основы идет соевый соус.

Что ни говори, а первые соусы в мире варились именно на растительной основе.

Ну а теперь перейдем к истории самых популярных соусов.

МАЙОНЕЗ

Наверное, самый популярный в мире соус. Его название часто связывают с городом Майон. Во время осады города, запасы провианта истощились. Для того чтобы хоть как-то разнообразить

доступную пищу, герцог Ришелье решил сам приготовить что-нибудь новенькое. Он взял яйца, растер их желтки с солью, сахаром и лимонным соком, а затем добавил оливковое масло. Так получился оригинальный соус, названный в честь города. Изначально соус называли «Прованский соус де Майон», а затем просто Майонез Провансаль.

КЕТЧУП

Родиной кетчупа, как ни удивительно, считается Китай, откуда он был завезен в Англию. Однако первоначально в его состав входили анчоусы, грибы, бобы и орехи. И только два века спустя неизвестный кулинар добавил к нему помидоры.

Со временем помидоры вытеснили из кетчупа все остальные ингредиенты. Своим современным составом и вкусом кетчуп обязан немецкому эмигранту Генри Хайнцу, который добавил в томатный соус крахмал и пряности.

ТАБАСКО

Табаско родом из Америки, острова Эйвери Айленд. Для соуса используется соль местных рудников и острый красный перец табаско. «Табаско» в переводе с языка индейцев означает «страна влажной земли». Соль для настоящего табаско и сегодня берется с солончаков Эйвери Айленд. Перец выращивается в специальных теплицах и урожай собирают вручную. Затем перец и соль смешивают и три года выдерживают в бочках из белого дуба. Потом соус очищается от семян и кожицы и в течении месяца перемешивается с белым уксусом. В результате получается острый перечный соус.

«Табаско» очень популярен не только в Америке, где он входит даже в рацион космонавтов, но и в Англии. Его поклонницей является королева Елизавета, а также он всегда подается во время обеда в английском парламенте. Табаско – одна из составляющих знаменитого коктейля «Кровавая Мэри»

ВУСТЕРШИРСКИЙ СОУС

Вустерширский соус, или Вустерский соус назван в честь английского графства Вустершир, иногда называется соус «Ворчестер» или ворчестерширский соус. Изготавливается на основе уксуса, сахара и рыбы.

Изобрели его во второй половине XIX века, и он сразу стал популярен. Это традиционный английский кисло-сладкий соус, в составе которого более 20 компонентов. Его используют для мясных жареных и тушеных блюд, горячих закусок, отварной и жареной рыбы, также для маринования рыбного филе. Поскольку

он очень концентрированный, то употребляют его по 2—5 капель на порцию. Состав Вустерского соуса очень разнообразен: основа – томатная паста, грецкие орехи, экстракт шампиньонов, лук репчатый, лук-шалот, чеснок, черный перец, тамаринд (бобовое растение), анчоусы, карри, перец-чили, душистый перец, сок лимона, хрен, сельдерей, имбирь, лавровый лист, мускатный орех, эстрагон, соль, сахар или сироп, жженый сахар или патока, вино или портвейн, мясной экстракт, мясной бульон апиока, солодовый уксус и вода.

ТКЕМАЛИ

Самый известный грузинский соус к рыбным, мясным блюдам и блюдам из дичи. Так же хорошо подходит к картофелю и макаронным изделиям. Делается из слив ткемали, которые являются одним из символов Грузии. В состав ткемали входят сливы, чеснок и пряные травы, самая главная из которых – омбало (болотная мята). Делается соус довольно просто – сливы сорта ткемали без косточки и кожицы варят, затем протирают вместе с отваром и уваривают до густоты сметаны. Добавляют перетертые чеснок, травы, перец и соль, дают закипеть и охлаждают.

ГУАКАМОЛЕ

Блюдо мексиканской кухни, которое имеет консистенцию соуса. Традиционно – это паста из авокадо, сока лимона и соли, в которую часто добавляют помидоры, перец, чеснок и прочие пряности. Название гуакамоле произошло из языка ацтеков, а популярней всего этот соус в Мексике и Испании. Традиционно гуакамоле едят с кукурузными чипсами или же подают как соус к разным блюдам, особенно к блюдам мексиканской кухни. Считается одним из самых полезных соусов и особо любим вегетарианцами и приверженцами здорового образа жизни.

ПЕСТО

Песто – от итальянского «растирать, давить». Самый популярный соус итальянской кухни. Готовят его, на основе оливкового масла, базилика и сыра. Растирают свежий зеленый базилик, с добавлением кедровых орешков, оливкового масла, чеснока и тертого сыра (пармезан или пекорино).

Подается к спагетти, рыбе и брускетте.

БОЛОНЬЕЗ

Мясной соус для итальянской пасты родом из Болоньи. Считается прекрасным соусом для всех макаронных изделий.

Традиционные ингредиенты: говядина, панчетта (бекон), лук, морковь, сельдерей, томатная паста, мясной бульон, красное вино иногда добавляют молоко или сливки. Однако возможны и другие рецепты.

БЕШАМЕЛЬ

Бешамель – один из четырех основных французских соусов. Основой для него служит молоко и ру (смесь муки и жира). Он широко распространен, особенно в европейской кухне. Именно он используется для приготовления лазаньи, суфле, идет приправой для спагетти и многих других блюд.

ТАРТАР

Во Франции «соусом по-татарски» (именно так переводится слово «тартар») называется холодная заправка из сваренного вкрутую желтка, растительного масла и зеленого лука. Обычно подается к блюдам из рыбы и морепродуктов, стейку, холодному мясу. Сначала растирается яичный желток, смешивается с солью, черным перцем, лимонным соком и винным уксусом. Затем по капле (как при приготовлении майонеза) вводится оливковое масло до образования эмульсии. Рубленый зеленый лук кладется в самом конце. Упрощенный рецепт: растертый яичный желток и зеленый лук смешиваются с майонезом. Для остроты в тартар можно добавить измельченные маринованные огурцы, репчатый лук и чеснок. И зелени – петрушку, эстрагон, укроп.

ТЫСЯЧА ОСТРОВОВ

Классический американский соус для салатов и гамбургеров. Главные составляющие: майонез, кетчуп (томатная паста) и мелкорубленая паприка. В качестве специй используется молотый красный перец и соус чили (например, «Табаско»). Также добавляются измельченные «пикули» (маринованное ассорти из мелких овощей), лук, оливки и крутое яйцо.

Своим названием соус обязан одноименной местности, где он впервые был подан в одном из отелей.

СОЕВЫЙ СОУС

Соевый соус китайцы уже употребляют в пищу уже более 3000 лет. Однако, технология его приготовления практически не изменилась: соевые бобы отваривают в воде, смешивают их с мукой из обжаренных пшеничных или ячменных зерен, солят. Затем оставляют соус созревать на длительный срок – от 40 дней до 2-3 лет. Бобы выделяют сок, который со временем становиться темным. Настоящий соевый соус обладает очень сильными

асептическими свойствами, поэтому и не нуждается в дополнительных консервантах. Соевый соус очень полезен для здоровья, т.к. в нем содержится железо, цинк, витамины группы В и множество аминокислот.

История древнего салата.

Свежий и легкий салат с ароматной заправкой – отличное начало любого ужина, а то и полноценная замена для тех, кто мечтает о стройной фигуре. Может показаться, что такое блюдо существовало всегда, и мало кто задумывается о том, что путь салата к нашему столу был долог и тернист.

Появлением самой концепции салата мы обязаны (ну разумеется!) античным римлянам, которые готовили кушанье из трав и зелени, заправленное солью (собственно, и само слово salata по-итальянски означает «соленое»). Египтяне и Вавилоняне, также не чуравшиеся свежей зелени, готовили более близкую современной кухне заправку из масла, уксуса и специй.

В Средние же века салаты, как и все остальное, пережили упадок. Особенно не повезло салатам из свежих овощей – из-за ужасающих санитарных условий употребления в пищу сырых продуктов. Представьте, раньше это считалось одним из способов самоубийства! Впрочем, не взирая на этот предрассудок, любители салатов находились – как правило, в высших слоях общества.

Так король Англии Генрих IV (1367 – 1413) любил салат из отварного молодого картофеля и сардин с заправкой из ароматных трав (отмечу, что эта весьма распространенная легенда – явный анахронизм, ведь Колумб открыл Америку лишь в 1492 году). Рецепт салата от Мэри I, королевы Шотландии (1542-1587) – отварной корень сельдерея, салат-латук, кервель (однолетнее травянистое растение, высотой 15-50 см, представитель семейства зонтичные, которое применяют в кулинарии и как лекарственное средство), трюфеля, вареное яйцо и сливочно-горчичная заправка. Королевские повара, казалось, состязались между собой – доходило до того, что в огромном блюде подавались салаты из 35 ингредиентов, включая такие экзотические, как лепестки роз, настурции, бархатцы и фиалки.

На принципиально новый уровень, искусство приготовления салатов вышло в 1699 году, когда свет увидел книгу англичанина Джона Эвелина. В книге, помимо ценной информации о том, как готовить салат (Эвелин рекомендует сбрызнуть, а не вымачивать зелень, холодной водой, обсушить в дуршлаге и заправить

оливковым маслом с уксусом, желательно настоянным на цветах и травах, а также солью), содержатся инструкции по выращиванию различных растений, употребляемых в салатах, таких, как романо, шпинат, настурция, щавель, кресс, цикорий, сельдерей, фенхель, корн, руккола и многих других.

Книга была создана в виде повествования, обильно пересыпанного цитатами из латыни, греческого и иврита. Отчего такая серьезность в кулинарной книге? Ответ для меня был очень необычен, но и в то же время прост. Оказывается, читатели, для которых предназначалась эта книга, не ели салатов! Мудрость, проверенная временем, гласила: цивилизованные люди не едят салатов. Они едят мясо и злаки, оставляя сырую зелень животным и дикарям. Каждый цивилизованный человек знает, что, попадая в желудок, зелень начинает гнить так же, как гниет в компостной яме, доставляя человеку множество неприятностей.

Именно из-за этого Эвелин, один из образованнейших людей своего времени, член Лондонского королевского общества, привлекал на свою сторону каждый доступный аргумент и каждый возможный авторитет древности, развенчивая мифы и предрассудки. С этого момента салаты медленно, но верно пошли в народ – а книгу, благодаря ее актуальности, печатают и продают даже сейчас.

Последующие века подарили миру новые рецепты салатов. Цезарь, Капрезе, Нисуаз, Оливье Люсьена Оливье (рецепт которого, кстати, полностью так и не был восстановлен) уже стали кулинарной классикой. К сожалению, наш климат и всеобщая безалаберность зачастую не позволяют раздобыть самые свежие ингредиенты, которые только и требуются для салатов, но большинство, к счастью, вполне доступны.

Новейшая история салатов начинается в эпоху Возрождения. Пища становится изящной, разнообразной, появляются новые продукты, сорта вин, строгие правила этикета. Салат становится обязательным дополнением к торжественному столу. Активней всего салаты делали во Франции: экспериментировали с овощами и травами, смешивали разные сорта листьев салата (латука), сыра, добавляли свежие огурцы, артишок и спаржу. Весь 17 век прошел в экспериментах, и к 18 веку в салатах стали появляться не только наземные овощи, но и корнеплоды. К нежным, сбалансированным салатам французы подбирали соответствующие заправки. В ход шло вино, уксус разного вида, лимонный сок, почти обязательным были оливковое масло и соль.

Появилось интересное новшество – измельченные душистые

травы и пряности.

До 19 века, салаты состояли исключительно и свежих овощей, трав, корнеплодов и фруктов. В 19 веке появляются мясные составляющие, отварные овощи и корнеплоды, а также соленые, квашеные и другие продукты. Наконец, в 19 веке в салатах появились вареные яйца. Впоследствии, именно яйца станут основой для любого советского салата.

Конец 19 века можно считать начало эры майонезной заправки.

Майонез и раньше подавался к некоторым блюдам и салатам, но только в России этот соус перемешивали с салатами. Многочисленные рестораны старались угождать публике и готовили самые разнообразные салаты специально «под майонез». Предположительно, впервые майонез смешал с салатом мсье Оливье, первоначально использовавший майонез как отдельный соус для своего блюда. Завсегдатаи ресторана, где работал Люсьен, перемешивали аккуратно разложенные ингредиенты с соусом, превращая его в салат вполне современного вида. В угоду клиентам, которые всегда правы, французский повар сам начал смешивать майонез с салатом, чем дал толчок целому течению в современной русской кулинарии и нельзя сказать, что это лучшее, что можно было позаимствовать из французской кухни.

В 20 веке в салаты уже попадают все виды мяса, рыбы, грибы, консервированные бобы и кукуруза, все виды фруктов. Салат перестает быть вспомогательным блюдом или дополнительной закуской, он переходит в ряд самостоятельных блюд. Например, салат Оливье или Столичный может заменить собой все блюда на праздничном столе. Если в 19 веке рыба и схожие продукты вводятся в салат с осторожностью (в оливье конца 19 века присутствовала паюсная икра и раковые шейки), то в 20 веке в салаты попадают все виды морепродуктов: креветки, омары, кальмары, моллюски.

В советской России салаты были признаком шика, праздником, элементом буржуазной жизни. Являясь символом хорошей сытной жизни, салаты из ресторанной кухни перешли в дома обычных граждан, многократно изменяясь и упрощаясь. Советских салатах появляются колбаса, зеленый горошек, консервированная рыба, плавленый сыр, крабовые палочки, а вместе с этим практически исчезают листья свежего салата. Основной заправкой становится майонез и подсолнечное масло. Но это уже невеселая история советского и постсоветского салата, а в мире все намного разнообразней и совсем не так однозначно.

Первые блюда

Ну кто же не помнит мамины причитания, что в сухомятку есть нельзя и нужно обязательно скушать первое…

Под первым имелся ввиду, конечно же суп. Именно это полезное и вкусное блюдо ассоциируется у большинства людей с домашним обедом, а дома, как известно, нет супа – нет обеда.

По статистике это блюдо в ресторане заказывает лишь 4% населения нашей родины!

Теперь же попытаемся проследить, когда же сей продукт вошел в рацион человечества. Некоторые полагают, что супы, как таковые появились лишь после огнеупорной посуды, но есть и мнение, что это блюдо готовили еще в каменном веке. Якобы их не варили, а делали похлебки из растертых кореньев и злаков. Это был своего рода фастфуд каменного века: растер быстренько, в воде разболтал и выхлебал, поскольку похлебка долго не хранилась. Ну а потом уже предполагается, что первобытные люди приспособились варить мясо в кожаных бурдюках и естественных каменных углублениях, опуская туда раскаленные камни. Поначалу использовали только отварное мясо, а отходы (это бульон-то…) выливали. В общем версий много, но незыблемое одно: в настоящее время первое заняло свое почетное место во главе семейного обеда.

Начиная наш с Вами разговор об истории появления первых блюд в наших широтах, хочется сказать, что «первое» – это не только суп, к которому мы все так привыкли. На Руси про суп долгое время вообще не знали, а вот жидкие блюда на основе овощей и грибов готовили с незапамятных времен. Называли их, как Вы уже догадались, похлебками. Сегодня, кстати, этот вид блюд еще не стал абсолютным архаизмом. Очень часто в ресторанах с национальной кухней и на столах чтящих традиции хозяек можно встретить похлебки из белых грибов или что-то авторское в подобном стиле. Также следует отметить, что иногда в такие похлебки добавляли муку или крахмал для загустения, чтоб жидкое блюдо казалось более наваристым. Кроме грибов и овощей в древности, как и сегодня, очень любили похлебки с добавлением различных видов рыб. В такой интерпретации блюдо было принято называть ухой. Причем, способов приготовления этой ухи великое множество, все зависит от вида используемой рыбы. Очень популярными были и остаются первые блюда, рецепты которых подразумевают добавление кислой капусты или щавеля с крапивой. Как все уже догадались, наверное, речь идет о всевозможных интерпретациях щей и борщей, которых родные

кулинарные книги насчитывают великое множество.

Что же касается супов, то только во времена Петра Первого с популяризацией французской кухни в наших краях узнали и о них. С тех самых времен рецептов супов было придумано великое множество, начиная от обыкновенных овощных и заканчивая харчо и минестроне.

В целом особенности приготовления первых блюд напрямую связанны от национальных особенностей. Так кавказские блюда вообще подразумевает обилие зелени и специй, восточные особенны пряностями и необычными приправами, европейские предполагают пюрирование.

Теперь же попытаемся разобраться в том, как же классифицировать первые блюда и узнаем какие продукты в них являются визитными карточками.

Горячие

Похлебка – это один из видов первых блюд, который по сути является отваром овощей и грибов. Свое название «похлебка», как правило, получает от основного ингредиента. Так, например, бывают похлебки картофельные, грибные, свекольные и т.д. Учитывая то, что основному компоненту придается в этом блюде такое значение, в самом вкусе похлебки превалируют вкусовые характеристики именно основного ингредиента, все остальное добавляется чтобы подчеркнуть этот вкус и сделать более пикантным. Важно запомнить, что рецептом похлебки не предполагает добавления мяса ил рыбы, поэтому несмотря на свободу в выборе ингредиентов, эти для похлебки совершенно нелепы. При добавлении последних Вы получите уху или же бульон, но никак не похлебку.

Борщи по определению считаются первым блюдом, в состав которого входит свекла. Название борща пришло из Украины и происходит от древнего отвара из растения семейства зонтичных, которое назвали «борщевиком». Следует отметить, что борщ встречается в национальных кухнях многих народов Восточной Европы, при чем в каждой стране в его приготовлении есть свои особенности. Со временем борщом стали называть также первое блюдо на основе щавеля, шпината и крапивы. Только этот борщ исходя из цветовых особенностей стали звать «зелеными». А ещё в классический борщ независимо от его цвета всегда входит лук, морковь, картофель и желательно бульон.

Щи – это национальное русское блюдо, обязательным составляющим которого всегда является капуста, щавель и другая зелень по вкусу. Важно также отметить, что по старинной

традиции, щи готовились всегда в печи, а не варились, они просто упаривались как тушеные овощи. Важно было соблюдать консистенцию, ведь щи никогда не были жидкими. В зависимости от ингредиентов щи могут быть богатыми и пустыми. В первые добавляли мясо, сметану и другие продукты по вкусу, а пустые предполагали только овощные составляющие.

Рассольник – первое блюдо, которое предполагает в качестве основного ингредиента использование соленых огурцов и даже огуречного рассола. Еще в состав этого блюда принято включать пряные коренья, крупы и часто мясные бульоны.

Солянки готовятся на очень крутом бульоне и всегда заправляются большим количеством острых и пряных специй. Особенностью солянки также можно считать наличие кислого продукта, роль которого, в зависимости от предпочтений, могут выполнять соленые огурцы, каперсы, лимон или маслины. При желании, а также в большинстве случаев, используется несколько или даже все составляющие. Если говорить проще, солянка объединяет в себе все ингредиенты рассольника и щей, так что это можно сказать, два супа в одном.

Уха – вариант блюда, который подразумевает наличие основного продукта – рыбы. При чем рыба может быть любой. Кроме рыбы также могут добавлять картофель, морковь, лук, на усмотрение каждого. Запомните, что уха всегда прозрачная! Название ухи происходит от название основного продукта, то есть по виду рыбы.

Суп – блюдо, которое не имеет никаких явных основных продуктов, поэтому супом можно назвать любое кулинарное жидкое творение. Суп может быть и на бульоне, и без него, может быть с крупами или макаронными изделиями. Тут уж все дело вкусов каждого.

Холодные

Окрошка – разновидность холодных супов, которая готовится на кефире или квасе. В состав окрошки принято включать мелко нарезанные овощи с нейтральным вкусом, а также различные пряные травы типа базилика, укропа или сельдерея. Часто в окрошку также добавляют предварительно отварное и нарезанное мясо и яйца. Важно, чтобы окрошка подавалась совершенно холодной, это придает ей особый вкус и пикантность.

Свекольник – холодный суп, который по сути очень похож на окрошку, единственное отличие заключается в обязательном добавлении в последний свекольного отвара и кваса, желательно домашнего производства. В остальном рецептура очень похожа: овощи, травы, яйца и при желании мясо.

Гаспачо – холодный испанский суп, главным продуктом которого являются томаты, огурцы, перец болгарский и хлебный мякиш. Единственно возможной приправой для этого супа является оливковое масло и чеснок. По своей консистенции этот суп скорее походит на густое пюре с пикантным вкусом, которое в принципе могло бы выполнять роль соуса.

Конечно, листая кулинарные книги разных стран на первый взгляд может показаться, что перечень рецептов далеко не полный. Однако, если разобраться и внимательно присмотреться к их сути, станет ясно, что разница может быть в названии, но по рецептуре – это одно и тоже. Например, щи – это русское блюдо и капустова, словакское блюдо.

Основные блюда

История возникновения вторых блюд тянется еще в те далекие времена, когда первобытный человек впервые попробовал мясо. Современное меню среднестатистического ресторана изобилует огромным количеством вторых блюд, среди которых можно найти различные антрекоты и голубцы, судаков, запеченных в овощах и зелени, креветок в вине и множество других интересных блюд.

А, вот в меню наших предков настоящих создателей вторых блюд – было гораздо меньше наименований. Представляете, какие тогда можно было встретить наименования вторых блюд? Например, отбивная из лопатки мамонта или запеченная ножка ихтиозавра. Конечно, это немного смешно, однако с того момента, как был забит первый мамонт или пойман первый кролик началась славная история вторых блюд.

И самое интересное, что первым вторым блюдом можно назвать суши. Удивлены? А, в этом нет ничего удивительного, ведь по большому счету суши представляют собой особый способ приготовления и подачи морепродуктов, который предполагает употребление в пищу сырой рыбы. Изначально наши предки ели сырое мясо и рыбу, так как огонь был добыт намного позже.

С тех пор, как человек добыл огонь и поджарил первый кусок мяса, на свет появилось новое второе блюдо, которое можно сравнить с современным шашлыком. Годы шли, а человечество придумывало все новые виды вторых блюд и на сегодняшний день мы имеет достаточно обширную классификацию таковых.

– блюда из мяса, которые в свою очередь подразделяются на

блюда из телятины, свинины, говядины и дичи;

– блюда из творога, сыра и яиц;

– блюда из теста.

Кроме того, каждую из этих категорий можно разделить на такие подкатегории, как: вареные, тушеные, жареные, маринованные и т.д. Итак, давайте рассмотрим самые популярные категории нашей классификации вторых блюд и попытаемся понять: А что же мы все-таки едим?

Блюда из мяса-это излюбленная пища большинства людей во всем мире, при этом кто-то любит шашлык или смачную отбивную с кровью, а кто-то предпочитает жареную курочку с хрустящей корочкой. Вторые мясные блюда готовят из мяса любых домашних животных, поэтому каждая национальная кухня изобилует блюдами из мяса тех, животных, которые наиболее распространены в данном регионе. Например, говоря о настоящем армянском шашлыке, мы сразу думаем о баранине, однако это стереотип ошибочен, так как армяне готовят его и из свинины, а также из курицы. Секрет весь кроется в том, что армяне являются христианами, а это значит, что у них отсутствует всякое неприятие пищи, приготовленной из свинины. Поэтому, если в следующий раз вы увидите шашлык по-армянски, сделанный из свинки не подозревайте повара в подлоге. Это действительно настоящий армянский шашлык.

Блюда из птицы также хороши, вкусны и любимы всеми, как и блюда из мяса. Однако мясо птицы имеет одно значительно преимущество, над блюдами из мяса животных. Врачи рекомендуют употреблять в пищу диетическое белое мясо – это не что иное, как обыкновенная куриная грудка. Конечно, вряд ли, немного сухую куриную грудку оценят любители жирных копченных свиных ребрышек, однако с точки зрения здорового питания она намного полезнее. Как и блюда из мяса, блюда из птицы имеют множество рецептур и наименований, и готовятся при помощи различных методов термической обработки: жарка, тушение и отваривание.

Не менее интересными разделами в классификации вторых блюд являются блюда из рыбы и морепродуктов. Если вы немного знакомы с основами японской и китайской кухни, то знаете, что именно эти продукты являются наиболее любимыми в

приготовлении вторых блюд восточной кухни. А японская кухня практически полностью состоит из блюд, основным компонентом которых является рыба или морепродукты.

Взять, к примеру, пресловутые суши или роллы. На сегодняшний день японская и китайская кухня со своими рыбными традиция завоевала большую популярность в нашей стране и в других странах Европы. А, медики признают благотворное влияние на организм блюд из рыбы и морепродуктов.

Не менее популярным вторым блюдом в нашей стране является каша. Кто-то относит её к гарнирам, а кто-то к вполне самостоятельным блюдам. Кто же прав? История возникновения каши, по утверждению официальных источников, тянется во времена Древней Руси. Именно в те времена появилась первая русская пословица о каше: Каша мать наша!

Бытует мнение, что каша – это еда простолюдинов, однако есть достоверные факты, утверждающие, что в Древней Руси каша была основным блюдом на различных пиршествах и даже свадьбах, а вельможные особы и князья, так же, как и простой люд ели кашу. А, иногда каша была единственным блюдом на столе и заменяла первое и второе блюдо.

На сегодняшний день каши до сих пор занимают особое положение на нашем столе, однако мы воспринимаем её лишь как гарнир к какому-либо мясному или овощному блюду. Кроме каш к гарнирам можно отнести спагетти, макароны, отварной рис, а также отварные или тушеные овощи.

Из истории мяса и мясной пищи

Мясо, как пища, было известно человечеству всегда, во все эпохи его развития, и часто служило основой для его выживания в древние времена. «Энергетический запас», который давала богатая белками мясная пища людям, возвел мясо в ранг одного из самых распространенных и почитаемых продуктов в мире. Сохранившиеся в античной литературе описания пиров у Гомера, Платона, Ксенофонта и многих других древних авторов упоминают об очень разнообразных видах мясных блюдах. Так, на афинских пирах подавали мясо домашних и диких животных, в качестве деликатеса – зайца, дроздов; из мяса, крупы и специй делали колбасы; солёное и копчёное мясо напоминало ветчину. У

римлян любимыми мясными блюдами были свинина, баранина, говядина, ослятина; мясо диких животных, особенно кабана; сосиски из потрохов с пряностями и колбасы; домашняя птица и дичь.

Согласно Геродоту, у скифов было распространено «нагревание камнями». Оно состояло в том, что в яму, наполненную водой, бросали раскалённые камни до тех пор, пока вода не закипала. После этого в ней варили мясо. Нередко скифы пекли мясо в золе.

До принятия христианства на Руси убой скота носил характер жертвований, но с принятием христианства население стало соблюдать христианские посты и мясоеды. Появились ремесленники-мясники, кожевенники, костерезы. До эпохи Петра I скот убивали на рынках, в сенях домов, в специальных «мясных шалашах», на пустырях, на берегах рек или на открытом месте у оврагов. Пётр I повелел строить бойни и издал указы, регламентирующие торговлю мясом.

Простейшие способы консервирования мяса были известны ещё с древности. В частности, копчением в дыму заготавливали впрок мясо животных. В середине XIX в. в России увеличивается производство свинины для изготовления копчёностей. Из-за границы стали поступать аппараты и приборы, специи и пряности для выработки мясных копчёностей, и колбасных изделий.

Религиозные традиции во все времена и у всех народов накладывали отпечаток на употребление мясной пищи. В иудаизме мясо некоторых животных признаётся «кошерным» (то есть подходящим для употребления), а некоторых – «некошерным». «Кошерный» – означает пригодный в пищу. Кашрут (кошрут, кошер) – часть традиций и норм иудаизма. Иными словами – это трёхтысячелетняя история правил и законов, с непрекращающимся углубленным изучением и комментариями по сложным вопросам. Кашрут (кошер) регламентирует рациональное, здоровое питание и высокие требования к качеству пищи. То есть знак «кошер» означает, что продукт проверенный, качественный и экологичный – полезный для здоровья. «Я – то, что я ем» и, если руководствоваться такой популярной формулировкой, то кошерные продукты также более чем подходят для такой концепции здорового питания. Как известно, мясо с кровью является некошерным и не пригодным к употреблению в пищу. Существуют способы кошерования мяса – просолка и жарка на огне.В буддизме запрещено убийство животных для поедания, так как это отрицательно сказывается на карме. Тем не менее, буддист может употреблять мясо животного, но только в случае, если он уверен, что животное не было

специально умерщвлено для поедания. В индуизме корова считается священным животным, поэтому индуистам, в целом употребляющим мясо, запрещено употребление говядины, которую в своём рационе они замещают буйволятиной.

В Индии коров нельзя есть, их нельзя обижать, ругать, кричать на них

В исламе мясная пища может быть допустимой (халяль) и недопустимой, в частности, запрещается употребление свинины и мяса животных, убитых неподобающим образом. Употребление мяса жертвенного животного (обычно барана) является важной составляющей исламского религиозного праздника Курбан-байрам.

Китайцы и корейцы предпочитают мясу многих животных мясо молодых собак, находя его вкус пикантным и ароматным и ценя его столь же высоко, как, скажем, французы ценят деликатесные лапки лягушек.

На Руси христианство четко разграничило мясо на «чистое» и «нечистое». Нечистым мясом на долгие десятилетия были объявлены конина (не считавшаяся прежде недостойной пищей), медвежатина, зайчатина. Грехом полагалось, есть мясо бобра, белки, кошек, собак, тетеревов. Церковь решительно запрещала употреблять «давленину», то есть мясо животных и птиц, не забитых непосредственно человеком.

Существование некоторых северных народностей (например, чукчей, эскимосов) без мяса невозможно из-за скудной растительности и сурового климата. Среди племен аборигенов Австралии и Океании также распространено употребление мяса, которое они добывают путём охоты и каннибализма.

Некоторые группы людей отказываются от употребления мяса вообще, или только некоторых его видов, или только на протяжении некоторого времени (например, во время религиозного поста). Причины этого бывают часто этического, религиозного, а также диетологического характера. Приверженцы вегетарианства исключают из своего рациона мясо и рыбу, а также зачастую отказываются от других животных продуктов, таких как молоко и яйца.

В мире в среднем на одного человека населения планеты приходится 33 кг мяса. В то же время в Дании на человека приходится 327 кг. В структуре мирового производства мяса всех видов свинина занимает первое место – 39,1 %, на втором месте мясо птицы – 29,3 %, далее идут говядина – 25,0 %, баранина – 4,8 %, другие виды мяса – 1,8 %. В мировой торговле говядиной и телятиной лидерами экспорта являются Австралия и Новая Зеландия (более 25 % объёма мировых поставок. Главным

экспортёром свинины является Дания – 951 тыс. т (18,7 %), далее идут Нидерланды – 635 тыс. т (12,5 %). Россия практически не экспортирует свинину. Основные экспортёры баранины и ягнятины – опять-таки, Новая Зеландия и Австралия. По экспорту птицы выделяются страны ЕС и США.

«Только глупцы – не гурманы» (Нормандская мудрость)

Конечно же, всем известно, что пища – это то, что сопровождает человека всю его жизнь с первого и до последнего дня, то без чего он в принципе жить не может. Тем не менее, за многие тысячелетия человечество превратило эту необходимость в глубоко почитаемый, даже культовый элемент своего существования и развития. В конце концов, учитывая, что каждый из нас многие месяцы и даже годы своей жизни проводит, именно, в процессе приготовления или потребления пищи, то такое отношение к ней вполне логично. Еще в древности Сократ утверждал, что «Люди дурные живут для того, чтобы есть и пить, люди добродетельные едят и пьют для того, чтобы жить». А французский философ и кулинар IXX столетия Брилья-Саварен писал об этом так: «Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться».

И, действительно, с эволюционированием древнего человека в Homo sapiens окола 150 тыс. лет до н.э. стало широко распространяться применение огня для приготовления пищи. В качестве кастрюль и сковородок использовались черепаховые панцыри, ракушки и глиняные горшки. А 40 тыс. лет до н.э. человек приготавливает пищу уже путем измельчения, перемалывания, запекания и зажаривания. Мощнейшим толчком в развитии культуры питания и приготовления пищи стало развитие навыков человека в искусственном выращивании растений – некоем прообразе «сельского хозяйства» около 10 тыс. лет до н.э.

Культ еды в разных частях мира то возносился на пьедестал, то считался настолько низким, что даже разговор о нем был недостойной темой. И если в древней Спарте предпочитали скромную пищу, то повара Древней Греции могли достаточно философски подходить к своему делу, например – запекали на вертеле быка, внутри которого была жаренная овца, в овце – козленок, в козленке – голубь, а в голубе – маслина! Греческая мода изысканно поесть передалась Древнему Риму, где почетным домом признавался дом, где работал талантливый повар; неудивительно, что именно там начали учить кулинарной науке.

Но не только в древней Европе активно развивалось кулинарное искусство. Например, еще 1300 лет до нашей эры в Китае был записан первый в мире рецепт – салат с пряным маринованным карпом.

Большую роль в трансформации культуры приготовления пищи в конкретном регионе играл приход новых народностей в результате войн и просто переселений. Например, нормандские завоеватели в XI столетии привнесли в Британию свои французские и итальянские приемы в кулинарии. А с открытием новых земель и развитием торговых отношений между странами и народами появилась возможность применять при приготовлении пищи новые продукты и ингредиенты. Так в 1226 со Среднего Востока в Англию был привезен сахар и подарен Генри III. Ну а картофель был завезен в Европу из Америки в 1551 году. Это важнейшее для европейской кухни событие приписывают испанскому географу Сьеса де Леону при его возвращении из Перу.

Особым моментом в развитии мировой кулинарии стало применение в процессе приготовления – добавок растительного происхождения – пряностей. Первые упоминания о пряностях встречаются в источниках древних цивилизаций Востока: в Китае, Индии, Египте и датируются историческим периодом около 3000 лет до нашей эры. В Европе применение пряностей было достаточно ограниченным из-за дороговизны заморского продукта (в основном на территории Римской империи). Но в результате колониальных завоеваний и развития торговли в средне века (особенно начиная с XVIII столетия) использование пряностей в кухнях европейских стран стало широким и повсеместным.

Следует отметить, что поток товаров с Востока поднял европейскую кулинарию на новый уровень. И лидирующее место здесь долго принадлежало Италии. Что касается французской кухни, то история кулинарии этой страны получила толчок при Людовике XIV – вот тогда и началась "война" среди европейских поваров и кулинаров. А в 1765 году в Париже продавец бульонов по имени Буланже (Boulanger) открывает первый в мире ресторан. Такое название в отношении предприятия питания было применено впервые. Дело в том, что он разместил над входом в своё заведение вывеску на латыни: «Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos» – буквально означающее: «Придите ко мне все страждущие желудком и я вас восстановлю». А слово ресторан происходит от латинского restauro, что означает: восстановить, крепить. Впрочем, рестораны в том виде,

в каком они существуют сегодня, еще в VII веке придумали китайцы. Один из старейших ресторанов в мире – Бакит Чикен Хаус, открыт в 1153 году в городе Кайфынь. Старейшим из существующих сегодня ресторанов является Собрино-де-Ботин (Sobrino de Botin) в Мадриде, который открылся в 1725 году.

Говоря о формировании английской кухни того времени, следует отметить усиление влияния французских традиций после возвращения Чарльза II на британский трон. Его ссылка проходила во Франции и с собой он привез любовь к шампанскому и щедрой еде. Еще одна популярная традиция – в виде чая – была завезена в Британию в результате завоевания Индии в 1730-х. В 1798 году в Лондоне открывается старейший ресторан Англии Rules. В XIX веке появилась первая кулинарная школа в Англии, а в 1891 году уже во французской столице распахнуло двери подобное заведение, поделенное на мужские и женские группы.

Развитие русской кухни проходило под влиянием как восточных, так и европейских традиций. Правда, следует отметить, что прообраз современной водки – хлебное вино (хлебный спирт) был изобретен в самой России в 1505 году. В 1547 году бояре впервые представляют русскому царю чай. Впоследствии, чайные церемонии станут популярны среди высших слоев общества при дворе благодаря императрице Екатерине. А во время правления Петра I в Россию начинают импортировать не только изысканные продукты, но и кулинаров. Одновременно для овладения лучшим приемам европейского кухонного искусства в Европу посылаются российские повара. В 1779 году в России выпускается первая кулинарная книга «Поваренные записки» Сергея Друкавцева. К сегодняшнему дню русская кухня уже признана одной из лучших среди шестидесяти разнообразнейших кухонь в мире.

Усовершенствование приемов приготовления и сохранения пищи двигали промышленность и науку на создание новых технологий и изобретений. В 1812 году англичанин Брайан Донкин открывает первый завод консервов, изготавливающий консервные банки на основе олова. В 1924 году американский изобретатель Кларенс Франк Бёрдсай создает компанию General Corporation Seafood по глубокой заморозке морепродуктов для сохранения их вкусовых качеств на длительный период. Такая технология приводит к тому, что в 1929 году начинаются первые продажи продуктов в виде замороженных полуфабрикатов.

Другой американец инженер Отто Фредерик Роведдер в 1928 придумывает машинку для нарезки хлеба. В 1947 году на рынок выпускается первая микроволновая печь «Radarange». Интересно, что назначением самых первых микроволновок было, скорее, не приготовление пищи, а разморозка продуктов. Все эти и многие другие изобретения были, в первую очередь, направлены на интенсификацию и облегчение процесса приготовления пищи. Это способствовало бурному развитию заведений быстрого приготовления и быстрого питания – «fast food». Популярнейшим брендом таких заведений стала сеть McDonald's. Самое первое заведение братьев Ричарда и Мориса МакДональдов открылось в 1940 году в калифорнийском городке Сан Бернардино. Это было обычное кафе для автомобилистов. Оно приносило им около 200 000 долларов в год, но Ричард и Морис непрерывно искали пути его усовершенствования. Самый первый ресторан носил название «McDonald's Famous Barbeque» и предлагал своим посетителям около сорока наименований зажаренного мяса.

Хотя заведения быстрого питания имеют величайшую популярность во всем мире за счет своей доступности и относительной дешевизны, с точки зрения кулинарного искусства, с точки зрения качества и изысканности пищи для истинных гурманов они никогда не смогут конкурировать с ресторанами, ориентированными на приготовление по лучшим рецептам национальных кухонь, сохранившими традиции и секреты, позволяющие насладиться вкусом и ароматом потрясающих блюд.